



Domaine de Grangeneuve Charme d'Été

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een semi-continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems zijn rijk aan kalk en graniet en bedekt met ronde keien.

VINIFICATIE: De vinificatie vindt volledig plaats in roestvrijstalen tanks om alle frisse fruitaroma's te behouden.

DRUIVEN: grenache, cinsault

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Fris, soepel en verleidelijk met expressief rood bessenfruit en toch voldoende body.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 12 graden Celsius als aperitief, bij diverse hapjes, voorgerechten, vegetarische gerechten en vlees van de BBQ. Ook lekker bij gegrilde vis zoals tonijn of zwaardvis en bij vleesgerechten uit de Aziatische keuken.

WEETJE: De wijn wordt gemaakt van jonge stokken grenache en cinsault die relatief vroeg geoogst worden en heeft daarom een frisse, fruitige smaak.



Op de wijnen van Domaine de Grangeneuve kun je blindelings vertrouwen. Technisch goed verzorgd, zuiver en heerlijk fruitig. Terecht vormt Domaine de Grangeneuve al sinds zijn oprichting in 1964 een referentie voor de streek. Toen Odette en Henri Bour in 1964 het domein in Côteaux de Tricastin - sinds 2010 Grignan les Adhémar genaamd - kochten, was er in de wijde omgeving geen druivenstok te bekennen en groeiden er alleen maar eikenbomen en graan. Toch plantte het echtpaar Rhône-druiven aan en het gebied bleek uitermate geschikt voor wijnbouw! In tegenstelling tot veel druivenboeren in de Rhône besloot de familie Bour zelf wijn te gaan maken. Het domein wordt sinds 1980 geleid door Henri Jr. en onder zijn leiding groeide het uit tot een van de best gewaardeerde in de streek. De wijnen van Domaine de Grangeneuve worden gemaakt van typische Rhône druiven zoals grenache, syrah en viognier. Ze zijn zuiver en karaktervol en hebben een ontzettende goede prijs-kwaliteitsverhouding.